

Dîner La tête dans les étoiles

L'ambition de Christophe Dufossé : devenir une grande table de Moselle

A quelques enjambées de la cathédrale, se dresse majestueusement le Magasin aux vivres. Cet ancien bâtiment militaire datant de 1569, qui abritait les subsistances de l'armée, a été transformé en hôtel-restaurant. C'est ici que Christophe Dufossé a posé ses poêlons au printemps dernier. Après le Pas-de-Calais, l'Alsace, la Provence, la Champagne et la Bourgogne, ce talentueux cuisinier, presque quadragénaire, a décidé de s'installer ici, avec Delphine son épouse. Foie gras, huîtres, homard ne sont jamais cuisinés ici d'une seule et même manière. La déclinaison de l'huître, selon Christophe (en gelée d'eau de mer, en sabayon au champagne brut, au citron confit, en crème brûlée au foie gras et en tartare au raifort) constitue à elle seule un plat qui



Installé depuis peu à Metz, Christophe Dufossé espère tutoyer à nouveau les sommets gastronomiques.

laisse entrevoir tout le talent de ce chef qui a presque l'habitude de décrocher des étoiles Michelin partout où il s'arrête (au domaine de Roncemay, dans l'Yonne et au Royal Champagne, dans la Marne). Derrière ses fourneaux, il travaille de beaux produits affichant de nobles origines : volailles de Bresse, bœuf du Charolais, huîtres de chez Gillardeau, truffes de

Bourgogne, petits légumes de Quimper. Pour l'agneau et le veau du Limousin, le chef fait confiance au boucher-charcutier messin Eric Humbert, sans oublier le cochon déniché dans la région et les produits locaux emblématiques comme la mirabelle. Le talent de ce chef est indéniable. La cave gérée par le sommelier Thomas Vimbert abrite 600 références issues de toutes

les régions viticoles. Quant au service, tiré à quatre épingles, il fait montre d'un professionnalisme à toute épreuve. Décidément, un Magasin aux (bons) vivres.

● P.T.

● **Le Magasin aux vivres**
Menu de la Saint-Sylvestre, autour de la truffe : 140 € par personne, hors boissons.
5, avenue Ney.
> 03-87-17-17-17